

# Brennerei Rochelt GmbH

## Rochelt Weichsel (Sauerkirsche)



|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>      | 400750-10           |
| <b>Gebinde:</b>       | 1 x 0,35l Holzkiste |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 50 %                |
| <b>Anbauregion:</b>   | Tirol               |
| <b>Jahrgang:</b>      | 2010                |
| <b>EAN:</b>           | 9120013510165       |

### Preise

**Holzkiste 172,00 €** brutto

Preis pro Liter: 491,43 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

### Beschreibung

- Animierend frische Nase, blitzsauber und spritzig mit komplexen Noten von Kirsche und Weichsel, trockene Stilistik.
- Total schöne Frucht am Gaumen. Dichter, voller Körper, komplexe Balance getragen von herber Mandelnote und spritziger Säure.
- Totale Fruchtigkeit im Abgang, herzhaft mit klarer Typizität. Animiert zu einem weiteren Glas - davon braucht's mehr.

Die Weichsel, auch Sauerkirsche genannt, zeichnet sich durch ihr saftiges, süßsauerliches und wohlschmeckendes Fruchtfleisch aus. Rochelt Schnaps ist eine Komposition aus drei erlesenen Süßweichselsorten. Kultiviert in den sonnigen Regionen der südlichen Steiermark werden die Kirschen bei optimaler Reife per Hand gepflückt. Rochelt maischt die Ernte schonend direkt vor Ort ein.

Nach zweimaligem Brennen der natürlich vergorenen Maische reift das gewonnene Herzstück mindestens acht Jahre.

**Dieser Weichselschnaps besticht durch frische Fruchtaromen, feine zimtartige Noten und einem leichten Bittermandelton.**

